



FICHES DES VINS

BLANCS, MACERATIONS & MOUSSEUX

AligoRythm 2023



Appellation : Bourgogne Aligoté AOC

Cépage : Aligoté jaune

Alcool : 13,0%

Terroir : Argile-Blanche

Age des vignes : 40 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille Cordon, vendange manuelle

Vinification :

Pressurage direct, fermentation en cuve inox, élevage 10 mois sur lie en cuve inox, levure indigène, non-filtré, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

6300 bouteilles

Mâcon Villages 2022 – T3



Appellation : Mâcon Villages AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12,5%

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : de 25 à 87 ans

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Pressurage direct / lent, fermentation en barrique, élevage 12 mois en barrique et 6 mois sur lie en masse, mise en bouteille nos soins

Nombre de bouteilles :

6'200 bouteilles

Au Quin Château 2023



Appellation : Mâcon Cruzille AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 13,0%

Terroir : Marne blanche & bleue et argile

Age des vignes : 30 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER), taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Pressurage direct, fermentation en barrique, élevage 10 mois sur lie en barrique, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

3'200 bouteilles

Clos Fourneau 2020



Appellation : Mâcon Chardonnay AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12,5%

Terroir : Argilo-Calcaire / sol affleurant

Age des vignes : 13 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER) et labour à cheval, taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Pressurage direct, fermentation en barrique, élevage 24 mois sur lie en foudre, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

1'500 bouteilles

Clos Fourneau 2021



Appellation : Mâcon Chardonnay AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 13,0%

Terroir : Argilo-Calcaire / sol affleurant

Age des vignes : 13 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER) et labour à cheval, taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Pressurage direct, fermentation en barrique, élevage 24 mois sur lie en foudre, mise en magnum par nos soins

Nombre de magnums :

400 magnums

Aragonite 2022



Appellation : Mâcon Cruzille AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 13,0%

Terroir : Calcaire à dalle nacrée

Age des vignes : 50 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER), taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Pressurage direct, fermentation en barrique, élevage 12 mois sur lie en barrique et 12 mois en cuve émaillée, mise en bouteille, magnum et jéroboam par nos soins

Nombre de bouteilles / magnums :

6'800 bouteilles / 640 magnums

Les Chassagnes 2021



Appellation : Mâcon Cruzille AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 13,0%

Terroir : Calcaire

Age des vignes : 15 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER) et labour à cheval, taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Pressurage direct, fermentation en barrique, élevage 24 mois sur lie en barrique et cuve émaillée, mise en magnum par nos soins

Nombre de magnums :

500 magnums

Maxcération 2022



Appellation : Bourgogne Blanc AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12,5%

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 40 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Macération de 23 jours, élevage 12 mois sur lie en foudre, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles / magnums :

2'500 bouteilles / 100 magnums

Pearl & Button 2019



Appellation : Bourgogne Blanc AOC

Cépage : Chardonnay

Alcool : 12,5%

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 40 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille Guyot Simple, vendange manuelle

Vinification :

Macération de 10 jours, élevage 36 mois sur lie en foudre, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

2'400 bouteilles

Sainte Geneviève 2022



Appellation : Mousseux

Cépage : Chardonnay, Gamay, Pinot noir

Alcool : 12,5%

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : de 30 – 70 ans

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille arcure simple, vendange manuelle

Vinification :

Pressurage direct, élevage en cuve inox, pris de mousse, élevage 9 mois sur latte

Nombre de bouteilles / magnums :

5'600 bouteilles / 600 magnums